



AFORTUNATO

Filtro con V60



Ventajas - Da una taza equilibrada, con buena acidez donde destacan las notas aromáticas a flor y fruta que pueda tener el café.

Desventajas - El papel aunque no es grueso filtra aceites y pequeñas partículas, es una taza limpia pero pierde algo de cuerpo.

Tipo de café: con notas florales y frutales, tueste ligero y buena acidez

Ratio café/agua: 15 partes de agua por 1 de café

Grado de molido: algo grueso para evitar una sobre-extracción, como referencia una extracción de 2 min para 10g, 2'5 min para 20g y 3 min para 30g

- 1° Calentar agua con bajo contenido mineral a 93°
- 2° Colocar el filtro y aclarar con agua caliente para que se asiente y quitar el sabor a papel. Desechar ese agua
- 3° Moler el café y añadirlo al filtro. Hacer un agujero en el centro para facilitar que llegue todo el agua al café
- 4° Añadir en primer lugar agua aproximadamente entre 2 y 3 veces la cantidad de café utilizada, fase de Bloom o desgasificación del café
- 5° Esperar 45seg para dar tiempo a que el café pierda el gas. Mover de forma circular la jarra para que se mezclen bien café y agua
- 6° Añadir el resto de agua suavemente, en círculos, para que no se formen canales y se distribuya uniformemente
- 7° Al final de la extracción remover con una cuchara haciendo un movimiento circular para aumentar la turbulencia. Agitar en círculos el cono para que los posos que están en las paredes del filtro caigan al centro
- 8° Servir en un vaso transparente grande, entre otras cosas porque si hemos usado un café de tueste claro tiene un color precioso y da gusto verlo

También puedes visitarnos en:
Calle Manuel López González 4, Pamplona
y probar todos nuestros cafés

Máندانos foto del resultado!!